

MOTI MAHAL

SPEISEKARTE

Indisches Spezialitäten Restaurant

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz.“

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Enjoy Your Meal!

**Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.**

**We would like to offer you, of course,
also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.**

APERITIF

301 Glas Prosecco	0,10 l	3,90
302 Aperol Spritz ¹	0,25 l	6,50
303 Campari ¹ - Soda / Orange (nach Wahl)	5 cl	5,50
304 Martini- bianco / dry / rosso (nach Wahl)	5 cl	3,90
305 Sherry Sandeman – Medium / Dry	5 cl	3,90

LONGDRINKS

306 Gin Tonic	5 cl	7,90
307 Vodka Lemon	5 cl	7,90
308 Bacardi ¹ Cola	5 cl	7,90
309 Whisky Cola	5 cl	7,90

COCKTAILS

310 Mai Tai (Rum mit Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft und Zitrone)		8,50
311 Planters Punch (Rum mit Grenadine, Ananassaft, Orangensaft)		8,50
312 Sex On The Beach ¹ (Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry und Orangensaft)		8,50
313 Lady Killer (Gin, Orangenlikör, Apricot Brandy, Ananassaft und Maracujanektar)		8,50
314 Alkoholfrei (exotische Säftemischung aus Indien)		6,50

WHISKYS

315 Johnnie Walker ¹ Black Label 40 %	4 cl	6,50
316 Chivas Regal ¹ (12 Jahre alt) 40%	4 cl	6,50
317 Dimple 40 %	4 cl	6,50
318 Jack Daniels ¹ 43 %	4 cl	6,50



SUPPE / SOUP

- B 1 Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry^g** 6,20
Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry / *Indian lobster soup with sherry*

VORSPEISEN (WARM) / STARTERS (WARM)

- B 2 Hara Kebab^g** 5,80
Gehackter Spinat, Kartoffeln, Kichererbsenmehl mit kräftiger Gewürzmischung, gebacken.
Chopped spinach, potatoes, chickpea flour with hearty spices, baked
- B 3 Chili Jheenga Dry** 13,50
Nordindische Spezialität mit Garnelen und kleinem Nan, *scharf* /
North-Indian speciality with prawns and small Nan-bread, hot
- B 4 Tandoori-Gemischter Vorspeisenteller^g für 2 Personen** 14,50
Plate with Mixed Appetizers for 2 persons
Verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen / *Various meat delicacies out of the Tandoor clay-oven, marinated in yogurt, saffron and fine spices* Hauptgerichte / *main dish*

HAUPTSPESIEN / MAIN COURSE

- B 5 Matar Paneer^g** 13,70
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, *leicht scharf* / *Homemade cheese with green peas, medium hot*
- B 6 Chicken Cocos^h** 14,70
Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosraspeln (mild) /
Filet of chicken with coconut milk and dessicated coconut
- B 7 Chicken Hyderabad^o** 14,90
Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischer Minze und Spinat, in einer mild-würzigen Soße mit gehacktem Hühnerfleisch / *Tender grilled chicken breast filet with fresh mint and spinach, in a spicy but mild sauce with minced chicken*
- B 8 Keema Matar^g** 15,50
Gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen, *scharf* / *Chopped lamb with green peas, hot*
- B 9 Moti Mahal Teller** 15,60
Gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, mit Reis und Nan, mild /
Fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice and nan, mild
- B10 Chicken Kali Mirchi Kebab** 15,70
Zarte marinierte gegrillte Hühnerfleischstückchen mit gemahlenem Pfeffer mariniert /
Tender grilled chicken pieces marinated with ground pepper
- B11 Achari Lamm Tikka^g** 18,90
Zartes Lammfilet, mariniert und serviert mit frischem knackigen Gemüse und ofenfrischem Nan-Brot *sehr pikant* / *Tender lamb filet, marinated and served with fresh vegetables and with Nan-bread, freshly baked in the Tandoor-oven, very spicy!*
- B12 Mushroom Tandoori^g (vegetarisch)** 14,90
(Marinierte Champignons im Holzkohle-Lehmofen gegrillt /
Marinated mushrooms grilled in clay-oven „Tandoor“)

*Indische Brote, frisch im „Tandoor“-Ofen gebacken /
Indian Bread, Freshly Baked in „Tandoor“-Oven*

- B13 Peshwari Nan** 4,80
Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten und Käse / *Raised bread filled with delicious dried fruit*
- B14 Chili Paneer Lachs an Kulcha^g** 4,90
Hefeteigbrot mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch /
Raised bread filled with green chili, homemade cheese an garlic

SPEZIAL-MENÜ / SPECIAL MENU

- B15 Moti Mahal** 61,90
Überraschungsmenü für 2 Personen / *Moti Mahal Surprise Menu for 2 persons*
5-Gänge Menü: House-Aperitif, 2 verschiedene Vorspeisen, 3 verschiedene Gerichte mit indischen Soßen und Mixed-Grill-Platte aus dem Tandoori-Ofen, Reis, Nan-Brot, Salat und Raita, Dessert-Variationen und Digestif oder Kaffee / *5-course menu with house-aperitif, 2 several kinds of starters, 3 different dishes with fine Indian sauces and mixed grill plate out of the Tandoor-oven, rice, Nan-bread, salad and Raita-yogurt, dessert-variation,*

SUPPE / SOUP

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal-Shorba ^g (Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i>) | 5,70 |
| 2 | Sabzi-Shorba ⁴ (Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i>) | 5,70 |
| 3 | Lachsen-Shorba (Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i>) | 5,70 |
| 4 | Chicken-Shorba ^{g,4} (Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i>) | 6,40 |
| 5 | Mulligatawny-Suppe (mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnchenfleisch / <i>with Indian yellow lentils and tender chicken meat</i>) | 6,40 |

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- | | | |
|---|---|------|
| 8 | Chicken-Chana-Chat Delhi
(Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / <i>Indian chicken and chickpeas salad</i>) | 7,50 |
| 9 | Krabben-Cocktail Bombay ^g mit kleinem Nan (<i>Shrimps cocktail with small nan</i>) | 8,90 |

FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Salat Saison
(Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / <i>Mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i>) | 6,80 |
| 11 | Salat Moti Mahal
(Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais / <i>Mixed salad with shrimps, cheese and corn</i>) | 9,70 |
| 12 | Salat Indisch
(Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frisch.Champignons, Mais, Zwieb. und Joghurtdressing / <i>Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing</i>) | 9,90 |

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with 3 different dips.

Pakoras are dipped in chickpeas batter and deep-fried.

- | | | |
|----|--|-------|
| 13 | Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed vegetables</i>) | 5,90 |
| 14 | Onion Bhaji (Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln / <i>Delicious deep-fried quenelles of chopped onions</i>) | 5,90 |
| 15 | Paneer-Pakora
(Frischer hausgemachter Käse ^g / <i>Fresh homemade cheese</i>) | 6,20 |
| 16 | Chicken Pakora (Zartes Hühnerfleisch / <i>Tender chicken</i>) | 6,50 |
| 17 | Chili Chicken Dry
(Nordindische Hühnchenspezialität mit kleinem Nan, <i>scharf</i> / <i>North Indian chicken speciality with small Nan, hot</i>) | 9,90 |
| 18 | Vegetable Samosa ^a
(2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i>) | 6,50 |
| 19 | Gemischte Pakoraplatte (für 2 Personen)
(<i>with cheese,- chicken,- vegetable,Pakora and Vegetable Samosa</i>) | 12,90 |
| 20 | Gemischte Vegetarische Platte (für 2 Personen)
(Gegrillter hausgem. Käse ^g , Paprika, Hara Kabab / <i>Grilled homemade cheese, peppers, Hara Kabab</i>) | 13,50 |

GRILL-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI-KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

- | | | |
|----|--|-------|
| 25 | Tandoori Chicken Legs^g
(Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /
<i>Chicken legs marinated in exquisite North Indian tradition</i>) | 14,90 |
| 26 | Mutton Seekh Kebab
(Frisch gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander /
<i>Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>) | 15,90 |
| 27 | Shahi Kalme Kebab^g
zarte Hühnerschenkel, mariniert, mit exquisiten milden Gewürzen /
<i>Tender chicken legs marinated with exquisite spices</i>) | 15,50 |
| 28 | Chicken Tikka^{g,1}
(Zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt / <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i>) | 15,90 |
| 29 | Achhari Chicken Tikka^g
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, <i>pikant</i> / <i>Tender marinated pieces of chicken, grilled, with a marinated mixture of fruit and vegetables, prepared in the traditional North Indian style, spicy</i>) | 15,90 |
| 30 | Botti Kebab^{g,1}
(Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / <i>Tender marinated filet of lamb, grilled on a spit</i>) | 19,50 |
| 31 | Haryali Malai Kebab^{g,1}
(Zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage /
<i>Tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, with side dish</i>) | 15,90 |
| 32 | Ente Tikka^g
(Zartes mariniertes Entenbrustfilet (mit Haut) im Holzkohle-Lehmofen gegrillt /
<i>Tender filet of duck breast (with skin) grilled in Tandoor clay-oven</i>) | 18,50 |
| 33 | Vegetable Tandoori¹
(Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt / <i>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, eggplant and sweet pepper, marinated in yogurt and spices, grilled on a spit</i>) | 14,90 |
| 34 | Fisch Tikka^{g,1}
(Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt /
<i>Fresh pollack filet, marinated in yogurt and spices, grilled</i>) | 15,90 |
| 35 | Jheenga Tandoori^{g,d}
(Ausgelöste Riesengarnelen in Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
<i>King prawns, peeled, marinated in spices and grilled</i>) | 22,50 |
| 36 | Mixed-Grill-Platte^{g,d}
(Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>A combination of various Tandoori delicacies</i>) | 20,70 |
| 37 | Paneer Tikka^{g,d}
(marinierte hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln im lehmofen gegrillt /
<i>marinated homemade cheese with paprika and onions grilled in clay oven</i>) | 15,90 |

Extra Masala Soße 3,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan-Brot, frisches Gemüse und würzige Soßen.
All Tandoori dishes are served with nan-bread fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces

SPEZIALITÄTEN MIT HUHN / CHICKEN-SPECIALS

- | | | |
|----|---|-------|
| 39 | Chicken Curry^g
(zartes Hühnerfleisch in Nordindisches Curry Soße, scharf /
<i>tender chicken in North Indian curry sauce, spicy</i>) | 14,70 |
| 40 | Chicken Korma^{g,h}
(Zartes Hühnerfleisch in Mandel-Safransahnesoße /
<i>Tender chicken in Almond-Safran-cream-sauce</i>) | 15,20 |
| 41 | Chicken Palak^g
(Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer Spinat / <i>Fried chicken breast with fresh spinach</i>) | 15,20 |
| 42 | Karahi Chicken^g
(Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tom., Zwieb., Papr. und Ingwer in der Pfanne serviert, scharf /
<i>Grilled chicken with tomato, onion, pepper and ginger served in a pan, hot</i>) | 15,70 |
| 43 | Chicken Jalfrezi
(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
<i>Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot</i>) | 15,40 |
| 44 | Chicken Vindaloo^g
(Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
<i>Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot</i>) | 15,30 |
| 45 | Butter Chicken^g
(Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße –
eine sehr beliebte Nord indische Spezialität! / <i>Tender grilled chicken in a butter
 tomato sauce – a very famous North-Indian delicacy</i>) | 15,80 |
| 46 | Tandoori Chicken Masala^{g,1}
(Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße, leicht scharf /
<i>Tender grilled chicken in Masala sauce, medium hot</i>) | 15,80 |
| 47 | Murgh Nilgiri^h
(Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat,
Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze – scharf / <i>Tender chicken with coriander leaves,
 in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint – hot</i>) | 15,20 |
| 48 | Chicken 65
(Gebratenes Hühnerfleisch mit Chili, Paprika, Ingwer und Knoblauch - scharf /
<i>Fried chicken with chili , pepper, ginger and garlic - hot</i>) | 15,50 |
| 49 | Mango Chicken^g
(Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i>) | 15,70 |
| 50 | Banana Chicken^g
(Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce</i>) | 15,70 |
| 51 | Pahari Chicken^g
(Knuspriger Hühnerbrustfilet mit Honig und Ingwer Süssauer-Sauce /
<i>Crispy chicken breast with honey and ginger south Sour Sauce</i>) | 15,70 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

SPEZIALITÄTEN MIT LAMM / LAMB-SPECIALS

- | | | |
|----|--|-------|
| 64 | Rogen Josh
zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / <i>tender lamb in Rogan - curry - sauce</i> | 15,70 |
| 65 | Mughlai Meat^{g,h}
(Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / <i>Tender lamb in almond-saffron-cream sauce</i>) | 15,90 |
| 66 | Mutton Rara
(Gebratenes Lammfleisch mit gehacktem Lammfleisch in scharfer Chili-Soße mit feinem Koriandergeschmack / <i>Fried lamb with minced lamb in hot chili sauce with fine coriander flavour</i>) | 16,30 |
| 67 | Saag Ghosht
(Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „nordindischer Art“ / <i>Fried lamb with spinach in the „North Indian style“</i>) | 16,50 |
| 68 | Cocos Meat^{g,h}
(Zartes Lammfleisch mit Kokosnussmilch und Kokosnus raspeln in Safran-Sahne-Soße / <i>Tender lamb with coconut milk and desiccated coconut in saffron-cream sauce</i>) | 15,90 |
| 69 | Mutton Vindaloo^g
(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / <i>Tender lamb with special spices from Goa, very hot</i>) | 16,30 |
| 70 | Karahi Ghosht^g
(Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / <i>Fried lamb in curry sauce, served in a pan</i>) | 16,50 |
| 71 | Mutton Nilgiri^{g,h}
(Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch – scharf / <i>Tender lamb with coriander leaves, spinach, green chili, mint and coconut milk in an oriental herb sauce – hot</i>) | 16,70 |
| 72 | Dahi Ghosht^{g,h}
(Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / <i>Tender lamb in a curry yogurt almond sauce</i>) | 16,50 |
| 73 | Lamm – Boti Masala^{g,1}
(Zartes gegrilltes Lammfilet in Masala-Soße / <i>Tender grilled lamb in Masala sauce</i>) | 19,50 |
| 74 | Mango Lamm^{g,h}
(Zartes Lammfl.in Mango-Safran-Cashew-Soße / <i>Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce</i>) | 15,90 |
| 75 | Banana Lamm^{g,h}
(Zartes Lammfl. in Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>Tender lamb in banana-saffron-cashew sauce</i>) | 15,90 |

SPEZIALITÄTEN MIT ENTE / DUCK-SPECIALS

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Karahi Batak^g
(Zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
<i>Tender duck breast filet in curry-sauce, served in a pan</i>) | 18,40 |
| 81 | Ente Jalfrezi^g
(Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
<i>Tender filet of duck breast with pepper, onion, green chili, hot</i>) | 18,40 |
| 82 | Ente Moti Mahal^{g,1}
(Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße /
<i>Tender filet of duck breast with chanterelles in Masala sauce</i>) | 18,90 |
| 83 | Ente Mango^{g,h}
(Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>Tender filet of duck breast with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce</i>) | 18,90 |
| 84 | Ente Pahari
(Knuspriges Ente mit Honig und Ingwer, Süs-Sauer-Soße /
<i>Crispy duck with honey and ginger, south - sour sauce</i>) | 18,50 |
| 85 | Ente Vindaloo^g
(Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
<i>Tender Duck with special spices from Goa, very hot</i>) | 18,50 |

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN / FISH- AND KING-PRAWN-SPECIALS

- | | | |
|----|--|-------|
| 86 | Fisch Chili
(Seelachsfilets in Chilisoße, scharf / <i>Coalfish-filets in chili sauce, hot</i>) | 15,90 |
| 87 | Fisch Mango^g
(Seelachsfilets mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>Coalfish-filets with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce</i>) | 15,90 |
| 88 | Fisch Masala
(Seelachsfilets nach ostindischer Art zubereitet / <i>Coalfish-filets in the East Indian tradition</i>) | 15,90 |
| 89 | Jheenga-Curry^{g,d}
(Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /
<i>Peeled king prawns in curry sauce, delicately seasoned</i>) | 22,90 |
| 90 | Jheenga-Masala^{g,d,1}
(Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /
<i>Peeled king prawns in spicy Masala sauce</i>) | 22,90 |
| 91 | Prawn Rasila^{g,d}
(Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in Minz-Soße /
<i>Peeled king prawns with onion, sweet pepper, yogurt in mint sauce</i>) | 22,90 |
| 92 | Jheenga-Goa^{d,h}
(Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnuss-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf / <i>Peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa tradition, very hot</i>) | 22,90 |
| 93 | Jheenga-Mango^{g,d,h}
(Ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße,
<i>Peeled king prawns in mango-saffron-cashew sauce</i>) | 22,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALS

- | | |
|---|--------------|
| 100 Shahi Paneer^g | 14,30 |
| (Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
<i>Homemade cheese in a butter-tomato-cream sauce with fine seasoning</i>) | |
| 101 Saag Paneer^g | 14,30 |
| (Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse /
<i>Tasty spinach with homemade cheese</i>) | |
| 102 Baingan Ka Bharta (V) | 14,20 |
| (frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt /
<i>fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy</i>) | |
| 103 Paneer Butter Masala^{g,1} | 14,50 |
| (Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße /
<i>Fresh home-made Indian cheese in Butter-Masala-Sauce, purely vegetarian</i>) | |
| 104 Chana Masala^g (V) | 13,40 |
| (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
<i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>) | |
| 105 Dal Makhni^g (V) | 13,90 |
| (Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet)
<i>National dish of India: black lentils prepared with butter</i>) | |
| 106 Karahi Paneer^g | 14,50 |
| (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert, <i>leicht scharf</i> /
<i>Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan, medium hot</i>) | |
| 107 Bhindi Masala (V) | 13,70 |
| (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / <i>Fresh Indian okra in a spicy sauce</i>) | |
| 108 Mixed Vegetables (V) | 13,70 |
| (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / <i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning</i>) | |
| 109 Mango Vegetable^{g,h} | 13,70 |
| (Gemischtes frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>Mixed fresh vegetables in mango-saffron-cashew-sauce</i>) | |
| 110 Paprika Jaipuri^{g,h} | 14,70 |
| (frische Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse und Kartoffeln in Mandel-Safran-Sahne-Soße /
<i>fresh paprika filled with homemade cheese and potatoes in almond saffron cream sauce</i>) | |
| 111 Malai Kofta^{g,h} | 13,70 |
| (frische Gemüseklößchen in Mandel-Safran-Sahne-Soße /
<i>fresh Vegetable dumplings in almond saffron cream sauce</i>) | |
| 112 Alu Gobi Matar^g (V) | 13,50 |
| (frische Kartoffeln mit Blumenkohl und Erbsen / <i>fresh potatoes with cauliflower and peas</i>) | |
| 113 Aloo Badi^{g,h} (V) | 13,70 |
| (Sojabohnen mit Kartoffeln in Curry-Soße „nord Indische Art“ /
<i>Soybeans with potatoes in curry sauce „north Indian style“</i>) | |
| 114 Dal Tarka^g (V) | 13,20 |
| (gelbe Linsen nach „nord Indische Art“ / <i>yellow Lentils in „north Indian style“</i>) | |

(V) : auch Vegan möglich

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

THALIS (FÜR 2 PERSONEN)

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / *Various dishes on a plate*

- | | |
|---|--------------|
| 125 Vegetable Thali | 29,90 |
| (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
<i>3 different vegetable dishes, raita, salad and Basmati rice</i>) | |
| 126 Moti Mahal Thali | 33,50 |
| (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis /
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, and Basmati rice</i>) | |
| 127 Fisch Thali | 37,90 |
| (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>3 different fish dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice</i>) | |

Wir servieren Ihnen unsere Thalys auf Original-indischen Platten nach alter Tradition.
Our Thalys are served in the best Indian tradition on original platters.



REIS-SPEZIALITÄTEN / RICE-SPECIALS

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes are served with fried Basmati rice from North India.

- | | |
|--|--------------|
| 115 Mutton Biryani^h | 15,90 |
| (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Lamb with almonds and raisins</i>) | |
| 116 Chicken Biryani^h | 15,20 |
| (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Chicken with almonds and raisins</i>) | |
| 117 Vegetable Biryani | 13,90 |
| (Mit frischem Gemüse / <i>With a variety of fresh vegetables</i>) | |
| 118 Shahjahani Biryani^{h,d} | 16,70 |
| (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
<i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>) | |
| 119 Jheenga Biryani^h | 22,90 |
| (Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche /
<i>Peeled king prawns with almonds and raisins - a Moghul-delicacy</i>) | |

BEILAGEN / SIDE DISHES

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as side dish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

135	Plane Dahi ^g (Einfacher Joghurt / <i>Plain yogurt</i>)	3,50
136	Kheere Ka Raita ^g (Gurken-Joghurt / <i>Cucumber yogurt</i>)	4,50
137	Saag Alu (Kartoffeln mit Spinat / <i>potatoes with spinach</i>)	6,90
138	Jeera Alu (Bratkartoffeln mit Kreuzkümmel / <i>Fried potatoes with cumin</i>)	6,50
139	Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse / <i>Basmati rice prepared to mughlai tradition, famous side-dish</i>)	6,60
140	Portion Basmatireis / Portion of basmati rice	3,50

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI BREAD-SPECIALS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

145	Naan ^{g,a1} (Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>)	2,90
146	Roti ^{a1} (Flaches Vollkornfladenbrot / <i>flat wholemeal bread</i>)	2,80
147	Butter Naan ^{g,a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / <i>Raised bread filled with butter</i>)	3,90
148	Mint Prantha ^{g,a1} (gefüllt mit frischer Minze / <i>filled with fresh mint</i>)	3,90
149	Paneer Kulcha ^{g,a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>raised bread filled with homemade cheese</i>)	4,90
150	Lassan Kulcha ^{g,a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>raised bread filled with garlic</i>)	3,90
151	Onion Kulcha ^{g,a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / <i>raised bread filled with onions</i>)	4,30
152	Keema Naan ^{g,a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hähnchenhackfleisch / <i>raised bread filled with minced lamb- or chickenmeat</i>)	5,20
153	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / <i>2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces</i>)	2,50

NACHSPEISEN / DESSERTS

160	Mango-Crème mit Vanilleeis ^{g,1,8,11,c} (Mango cream with vanilla ice cream)	5,70
161	Gajar Halwa (geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert / <i>Grated carrots with almonds, pistachio and honey</i>)	5,50
162	Gulab Jamon ^g (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken / <i>Dumplings made of milk and cheese, baked in honey</i>)	4,90
163	Kulfi ^{g,h} (süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnuss Raspeln / <i>Ice cream dessert made from milk with almonds, pistachios and desiccated coconut</i>)	4,90
164	Firni ^{g,h} (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / <i>Honey milk with rice flour, almonds, pistachio and nuts</i>)	4,90
165	Vanilleeis ^{g,1,8,11,c} mit Rosinen in Grappa eingelegt (<i>Vanilla icecream with raisins in grappa</i>)	4,50
166	Moti Mahal Teller für 2 Personen (vier verschiedene Nachspeisen / <i>four different desserts</i>)	8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / Non-ALCOHOLIC DRINKS

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
Tafelwasser (mit Kohlensäure / mineral water with gas)	2,20	3,30
Tafelwasser (ohne Kohlensäure / mineral water no gas)	2,20	3,30
San Pellegrino (Italian mineral water, with gas)	0,25 l	2,90
San Pellegrino (Italian mineral water, with gas)	0,75 l	5,90
Acqua Panna (mineral water, no gas)	0,25 l	2,90
Acqua Panna (mineral water, no gas)	0,75 l	5,90

SOFTDRINKS

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
Spezi ^{1,9} (Cola with Fanta-lemonade)	2,50	3,80
Bitter Lemon ^{1,10} Schweppes	2,80	
Tonic Water ^{1,10} Schweppes	2,80	
Ginger Ale ^{1,10} Schweppes	2,80	

Coke Familie (mit Glasflasche serviert / served in a bottle)	<u>0,33 l</u>	
Coca Cola ^{1,9}	3,50	
Coca Cola Light ^{1,9,11}	3,50	
Coca Cola Zero ^{1,9,11} (ohne Zucker / without sugar)	3,50	
Sprite	3,50	
Fanta ^{1,3}	3,50	

Gerne servieren wir all Softdrinks auf Wunsch mit Eiswürfeln
We would be pleased to serve your drinks with ice if requeste

SÄFTE UND SCHORLE / FRUIT JUICES AND SPRITZERS

	<u>SAFT</u> <u>0,20 l</u>	<u>SAFT</u> <u>0,40 l</u>	<u>SCHORLE</u> <u>0,40 l</u>
Apfelsaft	2,50	4,70	3,90
Orangensaft	2,50	4,70	3,90
Johannisbeerenektar	2,50	4,70	3,90

SÄFTE AUS INDIEN / JUICE DRINKS FROM INDIA

	<u>SAFT</u> <u>0,20 l</u>	<u>SAFT</u> <u>0,40 l</u>	<u>SCHORLE</u> <u>0,40 l</u>
Mangonektar	2,80	4,90	4,30
Lycheenektar	2,80	4,90	4,30
Guavennektar	2,80	4,90	4,30
Maracujanektar	2,80	4,90	4,30
Granatapfelnektar	2,80	4,90	4,30
Ananas & Kokosnektar	2,80	4,90	4,30

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser.
On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.
Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack
Refreshing Indian Yogurt Drinks with Exotic Flavour

LASSIS

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
Lassi Sauer ⁹ / Sour	3,30	4,80
Lassi Süß ⁹ / Sweet	3,30	4,80
Lassi Mango ^{9,1}	3,80	5,50
Lassi Lychee ⁹	3,80	5,70
Lassi Maracuja ⁹	3,80	5,70

BIERE / BEERS



Hell vom Fass ^{a1}	0,50 l	4,10
Pils ^{a1}	0,30 l	3,50
Weißbier vom Fass ^{a2,a1}	0,50 l	4,30
Weißbier leicht ^{a2,a1}	0,50 l	4,30
Weißbier Alkoholfrei ^{a2,a1}	0,50 l	4,30
Alkoholfreies Weißbier Lemon ^{a2,a1}	0,50 l	4,30
Weißbier Dunkel ^{a2,a1}	0,50 l	4,30
Dunkles ^{a1,a1}	0,50 l	4,10
Alkoholfreies Helles ^{a1}	0,50 l	4,10
Radler ^{a1}	0,50 l	4,10
Russe ^{a2,a1}	0,50 l	4,40
Cola-Weizen ^{a2,,a1,1,9}	0,50 l	4,40

BIERE AUS INDIEN / INDIAN BEERS

Cobra ^{a1} Flasche (bottle)	0,33 l	3,70
King Fisher ^{a1} Flasche (bottle)	0,33 l	3,70



TEE-SPEZIALITÄTEN / TEA-SPECIALS

Verehrte Teefreunde,

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammen gestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

Dear Tea Enthusiasts,

Drinking tea is likely to become a ceremony. To select exquisite varieties of tea requires patience, care and expertise. We have chosen a high-quality and interesting range of Indian as well as international brands of tea. We would like to wish you a peaceful and relaxing tea-time in our restaurant.

Ein Kännchen nach Wahl / A Pot of Tea According to Your Selection

- | | |
|--|-------------|
| 432 Ein Kännchen Haustee^{8,9,11,9} (House Tea) Chai | 5,90 |
| 433 Diffloo Assam – Indien / India
(Ein eleganter, malziger Plantagente von erlesener Güte.
Würziges blumiges volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee) | 5,90 |
| 434 <<Badamtam>> Darjeeling – Indien / India
(Seltene Hochlandgewächse von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee) | 5,90 |
| 435 <<Nuwara Eliya>> Ceylon – Sri Lanka
(Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2.000 Meter) | 5,90 |
| 436 <<Golden Nepal Typ Maloom>> Nepal – Indien / India
(Hocharomatischer, eleganter und rassischer Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik) | 5,90 |
| 437 Special Earl Grey
(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Kräftig und intensiv.
Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen) | 5,90 |
| 438 Copa Cabana
(Ein Bündel feuriger Sinne findet sich in diesem Namen: feurig vom Rum, exotisch durch Ananas, abgerundet durch köstliche Kokos- und Indien-Tees.
Ein vollmundiger aromatischer aber weicher Tee) | 5,90 |
| 439 Sport-Cup
(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee eine harmonische, fruchtige Note) | 5,90 |
| 440 Grüner Tee
(Indischer grüner Tee, <i>Indian green tea</i>) | 5,90 |
| 441 Jasmin Tee | 5,90 |



HEIßE ITALIENISCHE GETRÄNKE / HOT ITALIAN DRINKS

451 Espresso		2,20
452 Tasse Kaffee		2,50
453 Tasse Cappuccino		2,90
454 Milchkaffee ^g		2,90
455 Latte Macchiato		3,30
456 Doppelter Espresso		3,50
457 Espresso Corretto - mit Grappa		4,00



INDISCHE SPIRITUOSEN / INTERNATINAL SPIRITS

461 Old Monk Rum 42,8 %	2cl	4,90
462 Mangolikör, hausgemacht	2cl	1,90
463 Mangolikör, hausgemacht (Flasche zum mitnehmen)	1,0l	14,90
464 Indischer Mangoschnaps 38,0%	2cl	3,90

INTERNATIONALE SPIRITUOSSEN / / INTERNATIONAL SPIRITS

471 Ramazotti 30,0%	2cl	2,90
472 Averna Amaro Siciliano 29,0 %	2cl	2,90
473 Fernet Branca 39,0 %	2cl	3,00
474 Wodka Moskovskaya 40,0%	2cl	2,90
475 Jubiläums Aquavit 42,0 %	2cl	3,50
476 Morand Williamine 43,0 %	2cl	4,50
477 Grappa Prime Uve 40,0%	2cl	3,80
478 Remy Martin V.S.O.P 40,0%	2cl	4,50
479 Calvados 42,0%	2cl	3,50

Das Lächeln, das du aussendest,
kehrt zu dir zurück
als Glück

WEISSWEINE / WHITE WINES

alle Weine enthalten Sulfite

0,20 l

0,50l

0,75l

501 Riesling Tradition trocken^m

Deutschland / Pfalz

4,90

11,50

16,90

knackiger Zitrus-Apfelduft mit frisch-pflanzlichen Noten, spritziger, schlanker Typ, sehr feine Frucht, Präsenze Säure, ordentlicher Abgang Schraubverschluss

502 Grüner Veltliner, Qualitätswein^m

Österreich Kamptal

5,50

11,90

17,50

Weingut Hugl trocken, leicht frisch, würzig, fruchtig, pikant, mineralische Zitrusnotes, weiche, elegante Frucht

503 Bianco Di Custoza DOC^m

Italien

5,50

11,90

17,50

Cantina Sociale di Custoza trocken, rassig, feines Aroma, weich am Gaumen

504 Lugana DoP^m

Italien

5,90

12,50

18,50

Visconti SRL
delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräuter, frisch, gute Struktur

505 Chardonnay^m

Australien

5,90

12,50

18,50

De Bortoli
Aromen tropischer Früchte, gepaart mit zarter vanille milde cremige Note

506 Indischer Weissweine^m

Indien

5,90

12,50

18,50

507 Weissweinschorle^m

3,50

7,00

Auf Wunsch servieren wir auch 0,1 l

0,1 l is served by request.

508 Weissburgunder QbA^m

Deutschland

19,90

Weingut Bergdolt-Reif und Nett trocken
Zitrus Nase, spritzig frischer Geschmack, etwas Ananas und tropischen Früchten

509 Chardonnay „eins zu eins“ Kabinett^m

Deutschland / Pfalz

21,90

Im Bukett Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit. Die Nase wiederholt sich am Gaumen; saftig, harmonisch und ausgewogen. Durch den geringen Alkohol verspricht er tolle Trinkfreude

510 Elégance Sauvignon Blanc Vin^m

Italien

23,90

de Pays D'Oc

blumige Aromen, komplexer und aromatischer Geschmack, Röstbrotnoten

511 Moonday^m

Spanien

25,90

Vicente Gandia
trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, Düfte nach Fenchel, Heu und Tropischen Frücht

ROTWEINE / RED WINES

alle Weine enthalten Sulfite

		<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>0,75l</u>
521 Rosso del Molino Veronese IGT^m rubinrot mit violetten Nuancen, angenehmer Duft, wenig nach Lakritze, Vanille und reife Früchte, am Gaumen Ausgeglichen mit vollem anhaltendem Geschmack	Italien	4,90	11,50	16,90
522 Merlot DO^m De Gras trocken, reife Frucht, Anklänge von Minze und Wildkräutern, elegant, weich und gefällig	Chile	5,20	11,90	17,50
523 Nerod Avola IGT^m Antonello Cassara trocken rubinrote Farbe, typisch intensiver Duft nach roten Früchten	Italien	5,90	12,50	18,50
524 Rioja DOC^m Bodegas Muriel S. L. trocken, Aromen von roten Früchten, feines Eichenaroma, fruchtig, weich und rund	Spanien	5,90	12,90	18,90
525 Shiraz Cabernet^m De Bortoli im Bukett Schokolade und Beerenaromen, sowie dunkle Früchte, Mokka und Zedernholz	Australien	6,20	13,90	19,90
526 Indischer Rotwein^m Indischer Wein	Indien	5,90	12,90	18,90
527 Rotweinschorle^m		3,50	7,50	
528 Rubesco DOcd^m Cantina Lungarotti, Torgoano trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel ausgeglichen	Italien			22,50
529 Zweigelt QbA^m Anton Bauer trocken, angenehme Kirschfrucht im Beeren unterlegt, feine Aromatik, würzig	Österreich			24,50
530 Pinot Noir AC^m Albert Bichot, Beaune trocken, Duft nach Roten Früchten, wie Himbeeren und Gewürzen, Schöne Struktur und elegant	Frankreich			30,90

ROSEWEINE / ROSE WINES

		<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>0,75l</u>
541 Bardolino Chiaretto DOC^m asa Vinicola Cesari rocken, frisch, duftig, leicht, zarterosa, oft von frischen Waldbeeren	Italien	5,20	11,90	17,50
542 Pinot Grigio IGT Rose^m Concilio leicht rosig, Birnen - und Blumennoten im Bukett, trocken, vollmundig frisch	Italien			19,90
543 db Selection Rose^m De Bortoli trocken, rein und erfrischend, Geruch nach Beeren, sehr Frucht betont	Australien			21,90

RARITÄTEN - WEINE / RARE WINES

alle Weine enthalten Sulfite

0,75 l

551 Sancerre Ac^m Chateau de Thauvenay trocken, fruchtherber, unverwechselbar Charakter des Sauvignon, würzig aber ausgewogen	Frankreich	43,00
552 Villa Margon Bianco DOC^m zienda Agricola Lunelli gut Strukturiert delikat, harmonisch und beständig, angenehm blumig und intensiv	Italien	45,00

ROTWEINE / RED WINES

563 Chateau Lafitte A.C.^m Schlossabfüllung fiefdukles purpurrot, komplexs Aroma reifer Früchten, Gewürz- und Holznoten, am Gaumen viel Körper mit ausgeglichener Struktur, kandierter Früchte und Pfeffernoten, sehr schönes und harmonisches Finalte	Frankreich	49,00
564 Brunello di Montalcino D.O.C.G^m rubinrot, Bukett erinnert an Waldfrüchte, trocken, warm, zurückhaltend, harmonisch, mild und gleichzeitig herb	Italien	63,00

SEKT / SPARKLING WINE

571 Henkell trocken, Piccolo	0,20l	6,50
572 Fürst von Metternich, Piccolo	0,20l	7,50
573 Henkell trocken, Flasche	0,75l	19,50
574 Prosecco Spumante, Flasche	0,75l	22,50
575 Fürst von Metternich, Flasche	0,75l	24,50

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

581 Moet & Chandon "Brut Imperial" Piccola	0,20l	19,50
582 Moet & Chandon " Brut Imperial" Flasche	0,75l	68,00
583 Veuve clicquot "Brut" Flasche	0,75l	75,00

Sehr Verehrte Liebe Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen, wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen – z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben.

Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch „mild“, „mittelscharf“ oder „Indisch-scharf“ zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Ihr Vertrauen!

Herzlichst, Randeep Vietz mit Moti Mahal Team

Dear Honoured Guests,

We would like to thank you very much for your visit and hope that you spent some comfortable and relaxing hours with us and enjoyed our traditional Indian cuisine.

Please let us always know, if you have special wishes or requirements with regard to the preparation of the dishes – e.g. saltless – according to a diet you may have to follow.

We will do our very best to meet these and to serve you to your full satisfaction. Upon request we are also happy to prepare our dishes “mild”, “little hot” or “Indian-hot”.

We sincerely hope to see you soon again and would like to thank you also for your loyalty and confidence!

Cordially, Randeep Vietz and his Moti Mahal Team

Erfolg verbindet



Gestaltung & Druck: **KLC - Print & Werbeservice**
(info@klc-print.de) • Tel. +49 (0) 174 344 86 26

Allergenkennzeichnung

a- glutenhaltiges Getreide (1. Gerste, 2. Weizen, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 9. Kamut, 10. Triticale)
b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse
j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung:

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker
5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel
10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

